

Wir sind die erste komplette vegane Bäckerei der Schweiz, eine Gemeinschaft, die zeigt, dass vegan kein Verzicht ist. Unsere Mission ist es, nachhaltigen Konsum für alle zugänglich zu machen. Für **unseren Standort in Basel suchen wir:**

produktionscoach 100%

(Koch / Köch*in oder Bäcker*in)

ORT: BASEL

START: PER SOFORT ODER NACH VEREINBARUNG

wirkungsfeld

- Zubereitung unseres Brunch & Lunch-Angebotes und Finalisierung der Backwaren in unserer Basler Filiale
- Erste interne Ansprechperson für unsere Brunch- und Lunch-Produkte in unserer Basler Filiale
- Verantwortlich für die Qualitätssicherung und die Einhaltung der Prozesse
- Durchführung von Schulungen in der Filiale
- Warenpräsentation mit Auge fürs Detail

das bieten wir dir

- Festanstellung mit 5 Wochen Ferien und 13. Monatslohn
- Hohe Eigenverantwortung und Mitsprache
- Respekt, Wertschätzung, Teamgefühl
- Weiterbildungen und Weiterentwicklungsmöglichkeiten
- A lot of Fun
- Gewinnbeteiligung
- Keine Zimmerstunde und keine Abendschichten

fundament

- Abschluss als Köch*in EFZ oder Bäcker*in EFZ
- Erste Führungserfahrung von Vorteil
- Gute Kommunikations- und Organisationsfähigkeiten
- Hohe Prozessorientierung und wirtschaftliches Denken
- Du hast idealerweise Erfahrung in der veganen Küche oder Lust, dir neues Wissen anzueignen und dich weiterzuentwickeln
- Hohe Flexibilität - wir haben 365 Tage geöffnet (Arbeitsbeginn teilweise ca. um 04.00 Uhr)
- Eigeninitiative & Motivation



jetzt bewerben

über das Formular
deine Bewerbung auf
unserer Homepage.

